



Late Harvest Torontel 2006

Erasmus Late Harvest "Torontel" ha sido obtenido de viejas parras de Torontel de más 60 años del secano Maulino. El conjunto del terroir y microclima de Caliboro, sumado a la selección en el viñedo, la baja producción por planta, la pasión y el cuidado artesanal de cada racimo, alcanzan un punto de equilibrio que solamente se puede lograr dejando la naturaleza seguir su curso. Erasmus "Torontel" es el fruto de la amistad y colaboración entre Maurizio Castelli, enólogo consultor y Francesco Marone Cinzano, productor.

Área de Producción: Denominación de Origen:
Valle del Maule – Chile

Variedad de Uva: Torontel

Vinificación: Cosecha seleccionada y manual, realizada el 31 de Marzo del 2006. Los racimos quedaron colgado por tres meses en los corredores de nuestra Casa colonial. El despalillado fue manual. La fermentación alcohólica se realizó en barriles de roble francés seguido de una maduración de varios meses en madera. Se embotelló el 5 de Mayo de 2008.

Análisis:

Alcohol	: 16,5 % vol.
PH	: 3,60
Acidez total	: 4,80 g/l(tartárica)
Azucar	: 60 g/l

Descripción:

Color: Amarillo oro antiguo brillante y cálido.

Bouquet: Frutas secas, postre de almendras, nueces tostadas, higos secos envueltas en finas notas de cedro.

Sabor: Es un vino elegante con sentares de galleta tostada.

Sugerencias para servir: De aperitivo, acompañado con
Pate de hígado de ganso
En postre con quesos o con pastelería
seca

temperatura ideal: Entre 14 y 16°C

